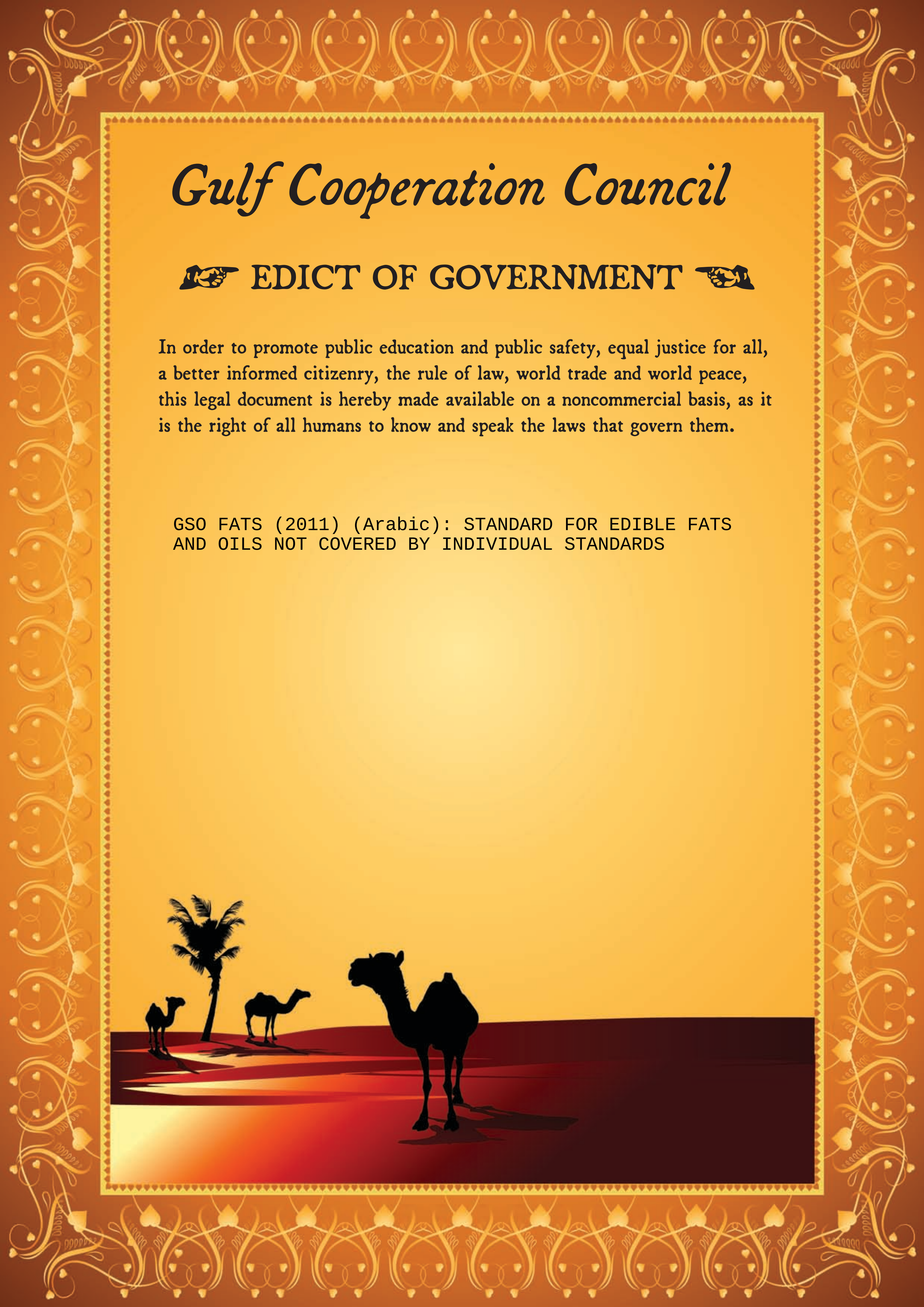


Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO FATS (2011) (Arabic): STANDARD FOR EDIBLE FATS AND OILS NOT COVERED BY INDIVIDUAL STANDARDS

BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشزوع نهائي

GSO /2011

مواصفة الدهون والزيوت الغذائية للاستهلاك الآدمي
غير المشمولة بمواصفات قياسية

STANDARD FOR EDIBLE FATS AND OILS NOT
COVERED BY INDIVIDUAL STANDARDS (A)

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

(27/6/2011)

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها لذلك فإنها عرضة للتغيير والتعديل ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقديــم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنيـة للمواصـفات والمقـاييس فـي دول الخلـيج العربيـة ، ومـن مهـام الهيئـة إعـداد المواصـفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقـد قامـت هيئـة التقييس لـدول مجلس التعـاون لـدول الخلـيج العربيـة ضـمن برنـامج عمـل اللجنـة الفنية رقم " TC5 " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية و الزراعية " بإعداد هذه المواصـفة القياسـية الخليجيـة " مواصـفات الـدهون والزيـوت الصـالحة للاسـتهلاك الآدمـي غيـر المشمولة بمواصفات مستقلة " من قبل (دولـة الكويت) ، وقد تـم استعراض المواصفات القياسية العربية والاجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة (لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / .

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No. 5" Technical Committee for Sector of Food and Agriculture Products " has prepared this gulf standard " STANDARD FOR EDIBLE FATS AND OILS NOT COVERED BY INDIVIDUAL STANDARDS "

". The Draft Standard has been prepared by (*State of Kuwait*).

The draft Standard has been prepared based on relevant ADMO,International and National foreign Standards and references.

This standard has been approved as a Gulf (Standard / Technical Regulation) by GSO Board of Directors in its meeting No.( ),held on / / H , / /

يطاطفاتك الذهةن والفيثة ال ظلحت للاستهلاك الآدمي
غ يزالمشرمهلتبم يطاطفاشرتق لت

1 - المجال:

ررزص ضي انًا اقخان اسخ ارهةيخث ٍال دل اع ٍ د انس ٍ أيربن طب عيٌ ي رك ٍ ابنحخن لاسز إك ا زي . ر عي ل اع ٍ د انس ٍ ان زري طظ ذن يٌب د ريسم)يثم الأسوطخزج ين خ ا لسرف ضجخ(انز طظانز قبا ه .

ولار طجقص انٍال د عهظ د ا ز ي ين خ ثابن ح يان ٍال دانين خ:

- انًاقخان ياسخ ارهةيخ ذحقلى 1860 GSO " انقح وانح ٍاذخ انعفي اذخ انًصيخ ".
- انً ٍاق ٍ لاسز ٍ ارهةيز ٍ 1754 GSO , 1929 GSO " ل اع ٍ دانجٌوخ نًفيحفطو انعيب الا ل نزاي عيبين .
- انً ٍاقخان ياسخ ارهةيخ ذحقلى 1019 GSO انربا خثع ذ ل اعز ٍ ظ ذنت ل اعز ٍ .

2. المزاخ التكميلية:

1.2 GSO 9 ت طل ب د انًزانصفيا خ لنًهح ".

2.2 GSO 15 " غطق ضع ثب د ل اع ٍ د ان سانصفيا خ".

3.2 GSO 19 " انًز المسموح ظبزبن ع ٍ د ان سانصفيا خ ".

4.2 GSO 20 " غطق رس طني باط لنًيخ انقخ نه ٍانصفيا خ ".

5.. GSO 000 " انً ٍاقخيانيخ نهز انعبخ للأطعخان ز سيزسب انيخ " .

6.. GSO 993 " شرزوطا ثح لح ٍا غجب لأنلو ان طيخ الاسلايخ " .

7.. GSO 382 , 383 "انهز ان ص ٍ المسمح ثبنهب يهرا د اذب د ذ انزٌغي د ل اعخ انصفيا خ انعيب الا ل نزاي عيبين " .

8.. GSO CAC 193 " انً ٍ اقغبيخنهق ب د الأصخ الأع إف "

9.. GSO 1016 انًاقخ لاسخ ارهةيخ "انهز ان كطث ن جخ السلع انًز انصفيا خ".

01.. GSO 988 " ن ز المسوب د الإشعاعخ المد حثب انًزانصفيا خ انعيب الا ل " .

00.. GSO 21 "ان ط غص حخ يصب ع الأطعخ ي بيه يثب ".

0. .. GSO 1694 "ان اعلانيي خص ح خ ن غب " .

3- التعاريف

1.3 الذهىن والزيىث النباتيت للاستهلاك الآدمي:

ي ٳرضﻫا ﺥرزك ٍ ﻳ ٍغﻩ ﺴيرسﻥ الأحماض انسﺢ ُ ﺸا د امﺠ ر ا ُ ﻥاٲ َ
ا ﺚحط ﻟﺴرخ ٍ عﻩ ٌ ﻠﺘﺐ دلﻪﺨي ٍ رﻤﺠﻥا د الاخر يﺚمانﺔ ﺒﻗﺴوسﻥ ُعﻩ ٌ
يﻚبَ د غﻟﻄﺒﺜﻪخﻥ ﻫزحﻡ انٌ ابﺚ ٍ ٌ ﻦﺒض زٌﺥﻨطحي ﺝزﺡﺚ ﻛم ﻏﺠي
انسٌ ا ٲ رﻟع ٍ د . أن سﺜﻨا د الأصدﻤانح ٳ َيٌ ت ٳرزﺠ ي ٍ ﻨٲﺐ د َاحخ
ﺠﻧﺢ ﻟ ذ ﻄﻠﺒﺚح رﻚ ٍ ٌ بﻠﻨﺤﺥ ن إسﺰ ٳك ﺭﺍﺡ ط ٌ ﻮﻴﺚ ٍنخ ﻏﺠﺐ ﻻﻧﺭﻁﺎﻍ د
انٲﺍﻗﺢان ﺎسيةانرﻩﻳﺨانإﺿﻨح انﺠﻌ 2.1.

2.3 الذهىن والزيىث النباتيت :

ٌز ٍ ٌ ﻂ ٍ د ﺠﻮﺨابﻨﺤﺨﻨﻻسزٌ إك ازي َ ٌك ٍ انحصﻞ عﻩﺐ ز ٌ ٌرغ ﻁ
ﻨﻄﺠﻴﺥ رﻟع ٌ ذ ﺸﻄﻄﻕ يﻠﺐ ﻚ ﺥ يﺜﻡاﺮﺰ ﺔ ﺙ الضغط   واستعمال ﺍﻟﺤﻄﻨﺢ ﻟﺴ
رﺚﺐﻥغﺴﻨﺐﻧﺐ ﺃﺮﺮط ق ﺃﻨصﺔﺨﺜﺒﻨطﻮ انٲ طﻚع .

3.3 الذهىن والزيىث المعصورة على البارد:

ٌ ز ٍ ٌ ﻂ ٍ ﺪجﺒﻮخابﻨﺤﺨﻨﻻسزٌ إك ﺍﺰيٌ ٌك ٍ انحصﻞ عﻩﺐ ز ٌ ٌرغ ﻁ
نﻩع ٌ ذ ﺸﻄﻄﻕ يﻠﺐ ﻚ ﺥ يﺜﻡاﺮﺰ ﺔ ﺙ ا الضغط ز ٌ اﻟﺴيﺒﻞ ﺍﻟﺤﻄﻨﺢ ﻟﺴ ر ٌ ٌ
ﺜﺐ ﻠﻐﺸﻬﻥ ﺐ ﺃﻨﺮ طٌق ﺭﺍﻃﻭ ﺍﻨزﻚطﻁ انٲ طﻚع.

4- المتطلبات العامة

يٌ ت ٌرز إ ط انسٌ ٍ ٌ رﻟع ٍ د ﺍﺮﻨﺠﺐ ﻭﺍﻧﻴﻦ ﺦ :

1.4 ٌرﺤﺰﺔع ﺜﺮاﻟباﻨﻄﺠﻴﺨ ا ﻥٲﻋﺤﻨﺐ .

2.4 ﻟﻚ ٍ ٌ ذبﻨﻲ ﺥ يﺍﺮﺮ عَد أﻨطٳا ح غ ﻁ انﻄٲﻏﺜﻳﺥ.

3.4 ٌك ٍ ٌ ذبﻨﻲ ﺥ يز ٍ ٌ انرٌعﻁ.

4.4 ٌ رﺰﺝ يصﺐﻉ رﻄﺤﻕ عﻩﺐ ﻟ ط ٌغﻨﺼﺤﺨ اﻧإﺿﻨح   انٲﺍﻗﺢ ان ياسحﺦ
رﻟرﻩﻳﺨانإﺿﻨح ﺘﺴ)22.1(.

5- متطلبات الجودة

1.5 ٌ ﻻرعﻧ نسبﺔان ٳز ﺍﺮﻨطﺒﻄﺢ ﻋﺮﻀﺠﺦ ﻨﻄﻨﺢ 201 ً غ ع 0.1 %.

2.5 ن لا يزسﺿﺮﻠﻰ انﺤﻄﺨ ﻋَﺐ ٌﻩ :

انسٌ ٌ رﻟع ٍ ﺒﻟﻨﻄﺿﺢ	2.0 ﻣﻴﻠﻰ ﻣﻜﺎﻓﺊ ﺃﻛﺴﻴﺪ ﺑﻴﺮ/ﺟﻚ ﻣﻦ ﺍﻟﺰﻳﺖ
انسٌ ٌ رﻟع ٍ ﺒﻟﻨﻀﺐ ﺚ	0.0 ﻣﻴﻠﻰ ﻣﻜﺎﻓﺊ ﺃﻛﺴﻴﺪ ﺑﻴﺮ/ﺟﻚ ﻣﻦ ﺍﻟﺰﻳﺖ
انﺜﺜﺜ ذسٌ ٌ رﻟعﺜﺜﺜ ٍ ﺪان ﻳﺼﺮﺜﺜﺜﺢ عﺜﺜﺜ ذٌ ﺠﻀﻮز	0.0 ﻣﻴﻠﻰ ﻣﻜﺎﻓﺊ ﺃﻛﺴﻴﺪ ﺑﻴﺮ/ﺟﻚ ﻣﻦ ﺍﻟﺰﻳﺖ

1.5 ألا يزسّضلىانجْطكسسْ ع ًب ّه :

انعقثذ إدانصرقتب ْخ أنعقثذنِ دأنقث ذسْ ّ انيّصض ح غٌلن جضوز	21ي ملجيب ئ يٍ الأكسج ًٍ إوقهلب/ كيى زْ ٍ اٌ ظ ّذ.
الأ ِطن الأخ طيٍ انع ّ ِد ًانسْ ّ	20ي ىجي ّسًض كسيد ثبتاسٍ ؤ/جى زْ ٍ اٌ ظ ّذ

3.5 ألا تزسّ َسبة ان ِا ت غ ظهلن احخ عهًٍ 0.01 %.

5.5 ألا ٌعسّ ٌيخ ِ إنصبثٍ ّ ع ًهٍ 0.001 %.

-6 انضافاث انغرائيت

يع هىو الاخ إنثًٍجبب - انًاخانثسخ انرهئخ انإضنح انجرُضلىى 3.1 انًاخانثسخ انرهئخ انإضنح انجرُ 1.1 ّيت الالتزام ثًب ّه :

1.6 لا يسًٍح ثظب انحجٍعب ب هلنضقىا ّخ - اٌصانعٍ د طبنًٍكضنح انجرُ 3.3.

2.6 انمىاد انهىنيت

غظ مسدًٍ حثظب خ انًزا انهّ َخ ًانع ّ ِد انجوخ ا نًَنخ نضًلسان ًٍ إاخ الإانثل كب ًذ لأغطاضزاوي َانوحانه ٍ ًانطج ِي ًانّة يقُبلب عّهًخانص ُ ّع اٌ لأغطاضر َ نثْ انهٍ ّ يب زاوانه ٍ ّ نعًٍبف لا ٌيص ا ًٍ ع ّهم المسزّ ه ي ٍ ذ إنذقبب انطحض اٌ انيٍ ً ٍ ة ي ٍ ذ إنظتبض انيّب ًكثشطي ٍل زّنبن ةيّهخ ًٍّ ً ك إظب خ انًٍ إز انه ّ َخانيبٍ خ :

الألوان المضافت	الرقم الدولي	المستوياث القصوى
انحغخانكطكى انكطكى	E 100	1يهيى/كيى)مجشخ ث جًٍب ن ًٍ انحغخ انكطكى
انكبضرٍ ً ٍ	E 160 a	11يهيى/كيى
ذإ ابد الانو ٍ	E 160 b	20يهيى /كيى)مجشخ ث جًٍب ن ًٍ انجكسٍ ً ٍ اًٍن ُضثكس ً ٍ(

3.6 انمنكهاث

ّيظ إظ خ انًكٍب دانطحيٌ ٌخي ي بز لآبانزز ٍ ّخ الأخر ٍ ًّب هىار ه ان زّيٍجط ي ّصض ذطط.

4.6 مضاداث الأكسذة

مضادات الأكسدة	لرقم لذولي	لمستوى يات لقظوى
بثن رًبد الأسد لخيث م	E 304	100ملغم/كغم ي يُظزح أ ذهيط
ستر اد الأسد لخيث م	E 305	
ان ز كٍ طَلاتان طكعان رؤغ	E 306	غيرمنصوص علية
نقب ر كٍ طَل	E 307	غيرمنصوص علية
ذإ ابد الانو ِ	E 308	غيرمنصوص علية
زب ر كٍ طَلانزوره	E 309	غيرمنصوص علية
غبلاتانجطث م	E 310	200ملغم/كغم
سض كٍ انج زم انيث (TBHQ)	E 319	210ملغم/كغم
سض كسد انس لٍث ر ة (BHA)	E 320	271ملغم/كغم
سض كسي رهِ يث زْ ة (BHT)	E 321	71ملغم/كغم
ذ يطيق إن غبلات أنسض كسي انس لٍث ذو ة أنسض كس ذ رهِ ث ذو ة أن ذنق ض كٍ انج ز م لانث		100ملغم/كغم ي ع س و ي ب ظ لغ ص أن ص ك بض ح اع إ
زهِ ض ق زِ جطث ذ	E 389	100ملغم/كغم

5.6 مضادات الأكسدة لمتعطشذة

مضادات الأكسدة لمتعطشذة	لرقم لذولي	لمستوى يات لقظوى
نبيطانستر	E 330	غيرمنصوص علية
ستراتانصزِو	E 331	غيرمنصوص علية
ستر اد الا عِ طث م	E 384	200ملغم/كغم ي يُظزح أ ذهيط
استرات الغلسطس اد الأجزخ	E 472	

6.6 انٌإ انٍعنوحنك ِ ٌإنطغح)نهع ٌ ِ د أنن ْ ٌ انٍنويٍهخ ¯ ان ه ٌل ٌي ق (.
انجنس ٌٌ شه شد ِ كسب ٌ E 900a 20 يهي/ كغي

7- لملوثات

0.7 المعادن الثقيلة

يع عو الاخلال نثٍ ص ذ عه ٌ ان ِإ لاخان ياسخ لره ٌيخ انانضنح ٌ انجن 8.1 ك ٍرطجقانهع ٌٍزانن ٌخ :

لمعادن الثقيلة	الحد الأقصى المسموح به
لرطابص	0.20 ملغم/ كغي
ن حض ٌ ٌد	0.20 ملغم/ كغي

2.7 بقايا المبيدات الحشرية

ا ٌ رك ٍ ٌ شبٍب لجنا د غجٌ نهعي ز لص ٍ لطزح ٌ ل ٌ إ اق ِ ٌ ان ٌسز ٌ ٍ لره ٌي ٌ ز ٌ انضزر ٌ انجن 7.1 .

3.7 ٌ رك ٍ ٌ نن ز ل ٌنو ٍبٌ د الشيع خ غجٌنه ٌ إ اخ لبسخ لره ٌي خ لطزح ٌ انجن 20.1 .

8- النظافت

1.8 يتت ت ٌ طحقق عقد ذنٌ انٌتتوج غتس ري ٌتت ع ٍس أنتد ـه الاشتطاغب دانتاضنح تد ذذٌ انٍتتخان ياستتخ لره ٌيتخانتاضنح تد ذنانجتتى 21.1 ٍجٌتدع انتقب تقا د انيإلخ ٌص ح خانصغ يلب .

2.8 ٌ ركتد ٍ ٌ لحتى ز ل ٌ كطث ٌن ٍجتخ غجتبٌنه ٌ إ التخان ياستخ لره ٌيذخانتاضنح ذذٌ انجتن ل ى 9.1

9- البيانات الايضاحية

يتقع عدم الاخذ إل نتٌ صرف ذ عهذ ٌ انتقخان ياسذ خرلنى 9 GSO طبليف ك د انذٌإز انضغ انخ ل ٌيخح "انضزح ذ ذانجتى 2.1 ٌيت رك بتتخانجذ بٌ ذانن ٌٍخ ِطلذ ذ ح شط طتذخ صري ٌت إطزٌ ب :

0.9 اسم الغذاء

2.2.9 لانبيوسو ٌ ٌذ ا "انغس أنصنيف خ " ٍ "لعذ ِ لنصنيف خ " إلانفس ِ ٌ ٍ ٌلعذ ِ د المستقلة انتي تسد ان ٌزيط ٌ انإضز أنجن 1.3 ي ِص ان ٍ إاقخ.

1.2.9 لا يسزيرو أاذا " زذيٍيصنيض عه ثلثنجضرز " ً " ظذ نيٍيصنيض عهثلثنجضرز " إلا نفدسْ ٍ " ا ًرلعقد ٍ د المنذو هخارزذي تسدد ارنٍ زيطدد ارنقاضرز ذذذانجُدق 3.3 ٍيقد ٍ قض انً إاقخ.

9.. بطاقات حاويات الغذاء بالجملة

ٍّيت " ّ ٍ هط شع طلب الخحب ٍّب د اسى انزُجضٍيع الازَاج وانىا ُعذ إنضيب َع أ انٍيجٍّب يبشبلآنزطنهج د دك شلكفطٍ عه انٍحبذٍّب د ٍ يٍنع انقيب ق انٍطذخ ينع انحب ٍّب د.

01- أخذ العينات

زٍى لمذ رايٍث د غجبنٍه ً إ اقخ رلبسخ رلره ٍيخ رلطرزح ًًاجُ 1.1 .

00- طرق الفحص والاختبار

ييعسو الاخلاثٍّب ُضرز ً انًاقخان ياسذخ رلرهٔيذخ انباضرزح ذانجُدق 0.1 ًك ذٍ جبلوصانطرقانبنٍخ :

0.00 تحديد الرطاص

أًبن- AOAC 994.02 , IUPAC 2.632 ًأ 1994: ISO 12193.

00. تحديد لزينخ

أًبن- AOAC 942-17, IUPAC 3.136, AOAC 952.13 ًأ AOAC , 981.22.